

## Pogacice sa eurokremom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **700 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **250 g** margarina
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** eurokrem
- **1 žumance** - za premazivanje

### Priprema

Zagrejati mleko i vodu, izmrviti kvasac i dodati šećer. Sve promešati i ostaviti da kvasac nadom?e. Kada je kvasac krenuo da nadolazi, dodati mu polovinu pripremljenog brašna i opet promešati. Postepeno dodavati preostalu polovinu brašna i kašičicu soli, pa umesiti mekano i glatko testo. Ostaviti ga da odstoji oko 20 minuta. Zatim testo premesiti, razvuci u pravougaonik, pa po njemu narendati 1/5 margarina.

Preklopiti testo najpre sa gornje i donje, a onda sa leve i desne strane, pa ga još jednom presaviti. Uviti u providnu foliju i ostaviti na hladnom da odstoji 10 minuta. Postupak razvlacenja, rendanja margarina i preklapanja testa ponoviti još cetiri puta, dok se sav margarin ne potroši. Ukupno se testo razvlaci i preklapa pet puta.

Nakon što je testo odstojalo na hladnom i poslednji put, razviti ga na debljinu od par milimetra i seci na manje ili vece pravougaonike (u zavisnosti od toga da li želite manje ili vece rolnice). Jednu polovinu pravougaonika

zaseci na tri dela, a na drugu, nezasecenu polovinu staviti eurokrem.

Krajeve zatvoriti viljuškom. Tako uraditi sa celokupnim testom. Poslagati rolnice u pleh obložen pek-papirom, premazati umucenim žumancetom i peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

## **Savet**